



413126S-2018



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0014S-2018

---

# 调和香鸡油

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

---

驻马店顶升食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由驻马店顶升食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：杨瑞昌、曾国展、王雪雅、闫政。

本标准自发布之日起替代Q/ZDS 0014S-2016《调和香鸡油》。

H N

Q B

# 调和香鸡油

## 1 范围

本标准规定了调和香鸡油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经检验合格的鸡脂肪为主要原料，经熬制、精滤、冷却，添加棕榈油、抗氧化剂（维生素E、丁基羟基茴香醚BHA、二丁基羟基甲苯BHT、特丁基对苯二酚TBHQ），再经混合、搅拌、激冷捏合、灌装、包装等工艺加工而成的调和香鸡油产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡脂肪应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.6 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	冬季呈固态膏状，细腻有光泽；夏季呈固态与液态混合物，无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽，将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	固态时呈黄色或微黄色，无霉斑；液态时呈黄色	
气味	具调和香鸡油固有气味，无酸败及其它异味	
滋味	具调和香鸡油固有滋味，无酸败及其它异味	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
熔点/℃	10.0~39.0	GB/T 12766
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.13	GB 5009.227
水分 / (%)	≤ 0.20	GB 5009.3

碘值/(%)	50~130	GB/T 5532
丙二醛/(mg/100g) ≤	0.25	GB 5009.181
不溶于乙醚的物质/(%) ≤	0.5	GB/T 8935
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	8.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚BHA(以油脂中的含量计)/(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯BHT(以油脂中的含量计)/(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚TBHQ(以油脂中的含量计)/(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 注1: 抗氧化剂在配方中仅选择其中一种添加时最大量 0.2g/kg。 注2: 抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限量	检验方法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、熔点、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

调和香鸡油是以经检验合格的鸡脂肪为主要原料，经熬制、精滤、冷却，添加棕榈油、抗氧化剂（维生素E、丁基羟基茴香醚BHA、二丁基羟基甲苯BHT、特丁基对苯二酚TBHQ），再经混合、搅拌、激冷捏合、灌装、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

驻马店顶升食品有限公司

Q B